MANUEL

DE LA

FABRICATION

DU

PAIN DE LUXE

Ouvrage pratique, orné de Dessins,
contenant la Recette de tous les Pains de luxe
et la manière de les fabriquer

PAR

MAJAC

PRIX :
3 Fr.

FRANCO
par la poste
3 fr. 20

EN VENTE A PARIS, CHEZ

JULES ÉCHALIÉ

Approvisionnement général

DE LA

BOULANGERIE — PATISSERIE — CUISINE

55, rue Montmartre, 55

Petit mitron, qui gémis sous la taxe,
Si d'un métier tu sais te faire un art,
Dis ton destin tu déplaceras l'axe :
L'art n'a ni lois, ni maîtres, nulle part.

Tous droits de traduction et reproduction réservés.

digitized by food historian
Jim Chevallier

MANUEL

DE LA

FABRICATION DU PAIN DE LUXE

Tous droits de traduction et reproduction réservés.

digitized by food historian
Jim Chevallier

APPROVISIONNEMENT GÉNÉRAL
DE LA
Boulangerie, Pâtisserie & Cuisine

JULES ÉCHALIÉ

55, RUE MONTMARTRE, 55
(Près la Bourse du Commerce) PARIS (Près les Halles Centrales)

DÉPOSITAIRE
De la LEVURE SUPÉRIEURE de GRAINS
De "SPRINGER et Cie"
EMPLOYÉE EXCLUSIVEMENT PAR
Toutes les Boulangeries Françaises
DE L'EXPOSITION UNIVERSELLE, PARIS 1889

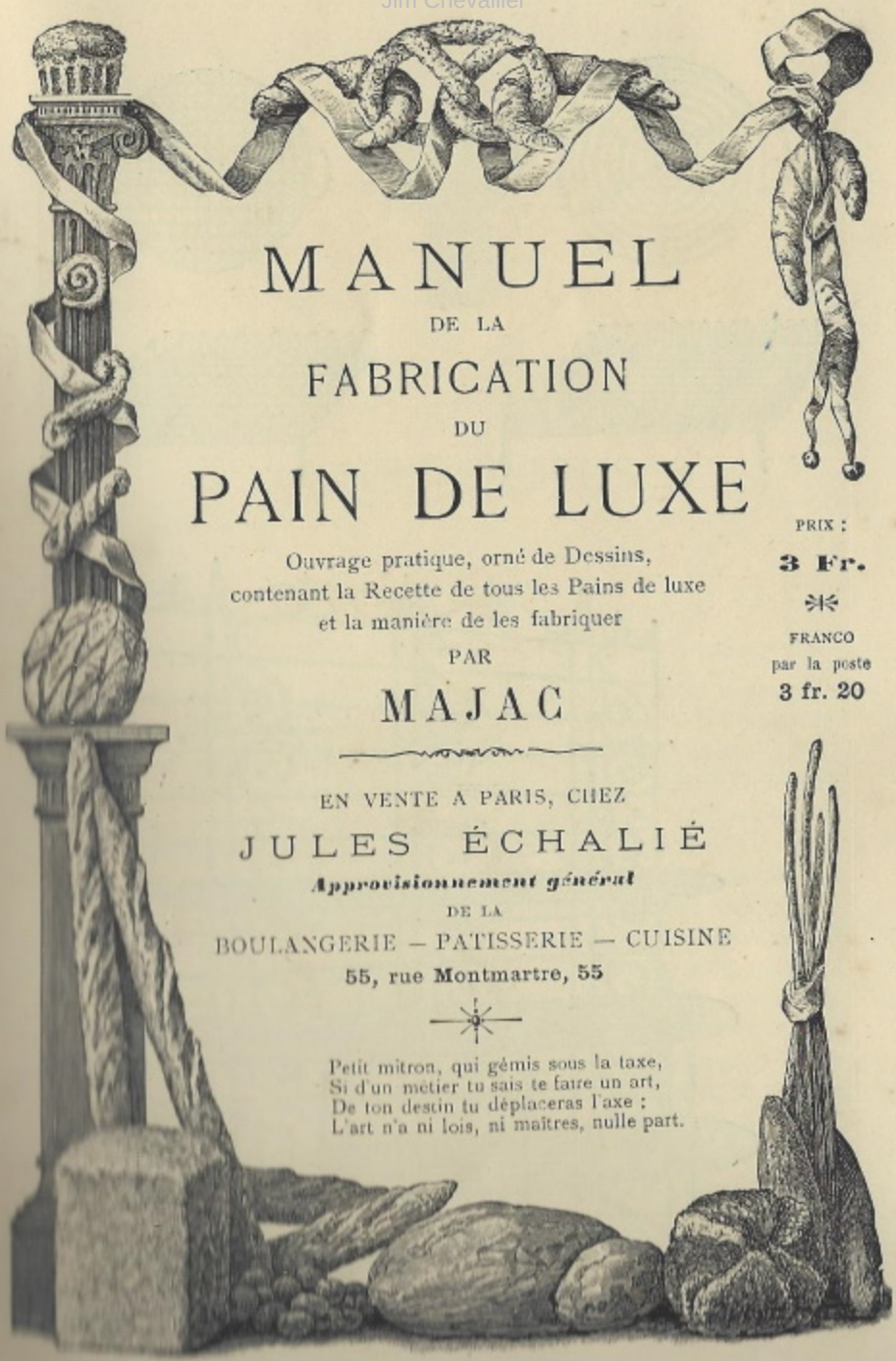
GRAND PRIX ET MÉDAILLE D'OR
PARIS — 1889
MÉDAILLE D'OR et D'ARGENT — **Paris, 1878**
MÉDAILLE D'OR — **Paris, 1876**
Diplômes d'Honneur
PARIS — 1875 PARIS — 1885

Cette ***Levure****, universellement reconnue comme supérieure à toutes les autres Levures, est spécialement employée dans la fabrication du*

PAIN DE LUXE

Envois par la poste et par colis-postaux en France et à l'Étranger.

digitized by food historian
Jim Chevallier



MANUEL

DE LA

FABRICATION

DU

PAIN DE LUXE

Ouvrage pratique, orné de Dessins,
contenant la Recette de tous les Pains de luxe
et la manière de les fabriquer

PAR

MAJAC

PRIX :

3 Fr.

FRANCO
par la poste
3 fr. 20

EN VENTE A PARIS, CHEZ

JULES ÉCHALIÉ

Approvisionnement général

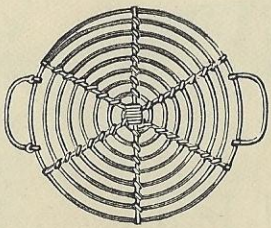
DE LA

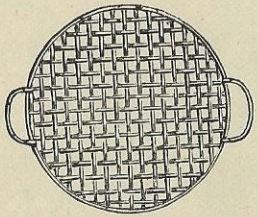
BOULANGERIE — PATISSERIE — CUISINE

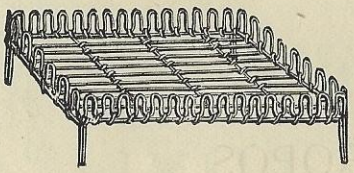
55, rue Montmartre, 55

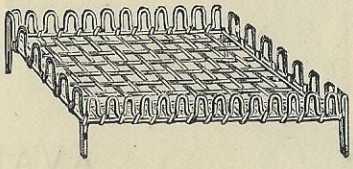
Petit mitron, qui gémis sous la taxe,
Si d'un métier tu sais te faire un art,
De ton destin tu déplaceras l'axe :
L'art n'a ni lois, ni maîtres, nulle part.

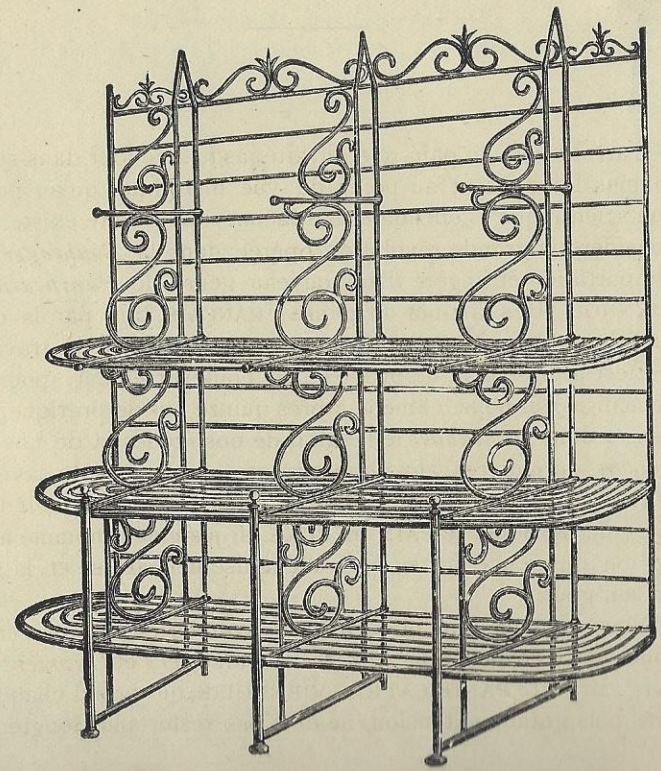
digitized by food historian
Jim Chevallier











AVANT-PROPOS

L'art de faire le pain a été traité jusqu'à ce jour dans ses plus infimes détails, tant au point de vue historique qu'au point de vue scientifique ; cependant une lacune importante existe, si l'on considère la grande révolution opérée dans la *Boulangerie* par l'importation étrangère d'un nouveau genre de *Panification*, dit VIENNOIS, très distinct du genre FRANÇAIS, tant par la qualité supérieure des farines employées que par le mode de travail.

C'est précisement ce progrès, ce bouleversement, pourrions-nous dire, qui nous a amené, après quinze ans de pratique, à condenser dans ce *Manuel* le résultat de nos études et de nos expériences journalières, afin de mettre ce complément de savoir à la portée de tout boulanger, en lui indiquant *pratiquement* la manière de fabriquer le PAIN DE LUXE, si justement nommé à cause de son apparence flatteuse, son exquise délicatesse et la finesse de son goût.

Nous sommes donc pleinement convaincu de rendre service à toute notre corporation : *Maîtres Boulangers* et *Ouvriers Viennois*, car cette PANIFICATION VIENNOISE, qui prend chaque jour une plus grande extension, ne doit pas rester plus longtemps le

digitized by food historian
Jim Chevallier

secret de quelques maisons privilégiées. L'ignorance en cette matière, motivée jusqu'à ce jour par l'absence de toute propagande, ne serait plus excusable après la lecture approfondie de cette étude à laquelle il ne suffit que d'ajouter quelques essais pratiques.

D'autre part, ce qui nous a tout naturellement encouragé dans la publication de ce *Manuel*, c'est la tendance progressive qui se manifeste dans tous les grands centres de la France et même dans beaucoup de villes de 2e et 3e ordre, en faveur de cette PANIFICATION VIENNOISE. En effet, le genre Viennois, continuant à s'implanter un peu partout, il arrivera inévitablement que tout maître boulanger se verra contraint de l'adopter pour satisfaire sa clientèle en lui procurant le pain qu'elle exigera.

Actuellement, bien des commerçants s'en trouvent empêchés à cause des frais nécessités par un outillage supplémentaire et un ouvrier spécial, et sont ainsi exposés à perdre une certaine partie de leur clientèle au profit d'un concurrent mieux favorisé.

Eh bien ! nous avons la certitude de remédier à cet inconvénient par notre *Manuel*, qui a pour but principal de ne pas obliger le maître boulanger à augmenter ses frais *dès le début*, dans des proportions trop considérables, tout en le mettant à même de produire avec ses propres ressources, et en quantité suffisante, le *pain de luxe* qui satisfera sa clientèle et augmentera ses bénéfices.

Cet état de choses durera plus ou moins longtemps, selon l'empressement de la clientèle, et dès que le maître boulanger verra sa *fabrication viennoise* atteindre des proportions raisonnables, il aura alors un intérêt réel à faire sans hésitation les frais qui s'y rapportent, c'est-à-dire : *Appropriation complète du matériel, et concours d'un ouvrier viennois spécial.*

Du reste, ces deux conditions remplies seront pour lui un perfectionnement de la fabrication et une nouvelle source d'économie de temps et de travail, c'est-à-dire de bénéfices.

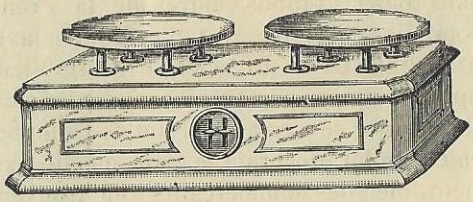
En terminant, nous répéterons donc que ce *Manuel* doit être *pratique*. Il faut naturellement être au courant de la boulangerie pour en comprendre toute la portée, car ce n'est pas à la lecture d'un ouvrage, quel qu'il soit, que l'on devient praticien.

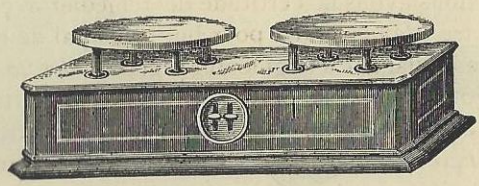
Nous exposerons donc simplement et le plus clairement possi-

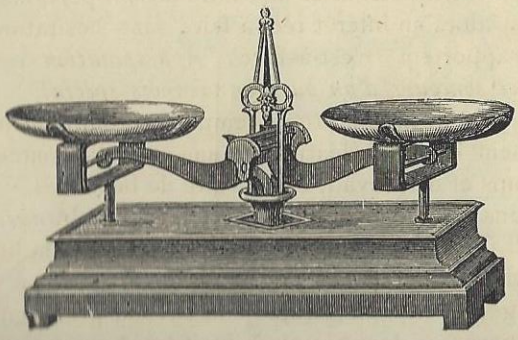
digitized by the historian Jim Chevallier

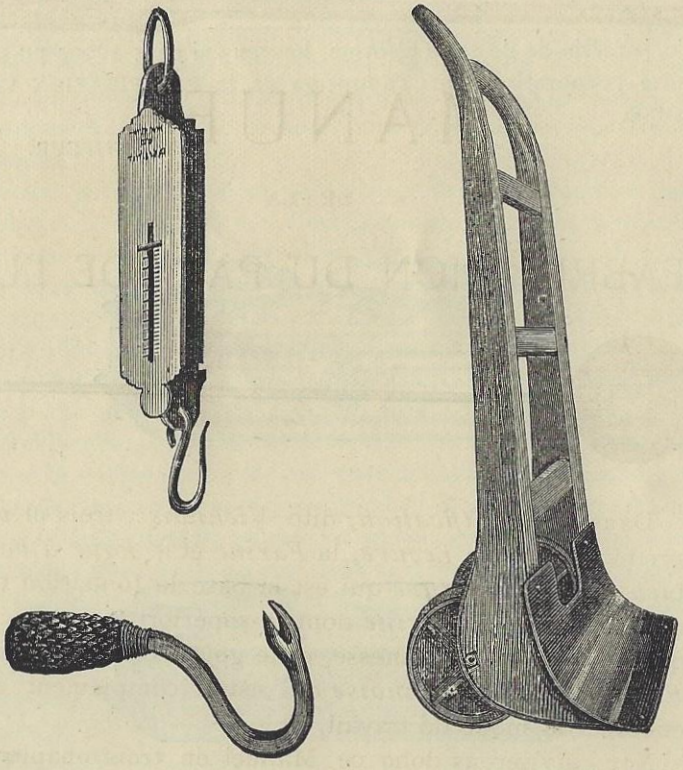
ble, la méthode de cette réforme, heureux si nous avons pu aider notre corporation dans l'adoption de la PANIFICATION VIENNOISE.

L'AUTEUR.









digitized by food historian
Jim Chevallier

MANUEL

DE LA

FABRICATION DU PAIN DE LUXE

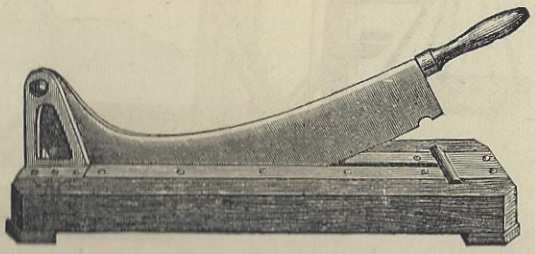
Dans la *Panification*, dite *Viennoise*, trois éléments prédominent : La *Levure*, la *Farine* et le *Four à bouche viennoise* ; la *Levure* qui est la base, la fondation même de ce travail ; la *Farine* dont la supériorité a pour conséquence naturelle la finesse et le goût exquis du pain ; le *Four à bouche viennoise* qui est le complément direct et forcé du mode de travail.

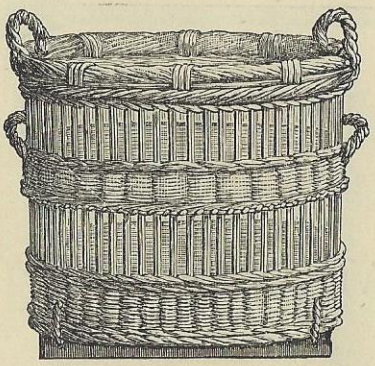
Nous diviserons donc ce Manuel en trois chapitres et dans chacun d'eux nous traiterons un sujet spécial :

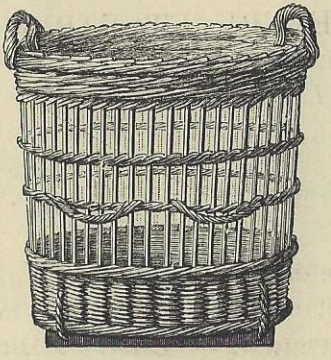
CHAPITRE PREMIER. — *Levure et Farines.*

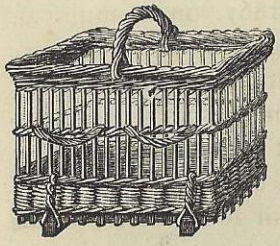
CHAPITRE DEUXIÈME. — *Mode de travail, différentes formes de pain, poids et prix.*

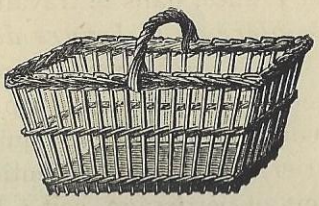
CHAPITRE TROISIÈME. — *Four et Accessoires.*











digitized by food historian
Jim Chevallier

CHAPITRE PREMIER

LEVURE ET FARINES

LEVURE

La Levure joue dans la *Panification viennoise* un rôle très important, et celle qui convient le mieux à ce genre de travail nous vient également de l'Autriche. C'est une levure obtenue par la distillation de l'orge, du seigle et du maïs.

Avant l'Exposition universelle de 1867, on n'employait en France, dans le travail des boulangeries, que la *Levure de bière* ou la *Levure de grains* (ancienne fabrication).

Ces levures avaient une force fermentescible assez élevée, il est vrai, mais trop prompte et ne donnant qu'un seul jet de pousse, ce qui nécessitait, de la part de l'ouvrier, une extrême attention pour saisir le moment propice soit au pétrissage, soit à l'enfournement.

Elles avaient de plus de sérieux inconvénients; la

levure de bière, par exemple, étant produite par chaque brasserie en faible quantité, il fallait qu'une cinquantaine de brasseries envoyassent leur production à un débitant de levure qui, lui, pour obtenir une qualité et une couleur homogènes, se voyait dans l'obligation de mélanger quotidiennement ces levures d'essences diverses, chaque brasserie opérant suivant des dosages et des procédés différents. Il s'ensuivait que la levure ainsi obtenue variait de qualité tous les jours, suivant les éléments qui avaient servi à la composer. L'ouvrier ne pouvait donc jamais savoir exactement avec quelle force de fermentation il avait à travailler et était dans l'impossibilité de doser normalement ses quantités.

En outre, le houblon employé dans la fabrication de la bière donnait à la levure un goût prononcé d'amertume qui se retrouvait encore dans le pain.

La levure de grains (ancienne fabrication), par son impureté originelle, conséquence naturelle de l'eau qui entre dans sa fabrication, donnait également une fermentation acide et très irrégulière.

Enfin, ces deux sortes de levure avaient encore le très grave inconvénient d'être promptement détériorées par les températures élevées ou orageuses.

C'est à l'Exposition universelle de Paris 1867, que la *Levure viennoise* fit son apparition en France et que l'on put apprécier ses qualités de fermentation, de régularité et de conservation.

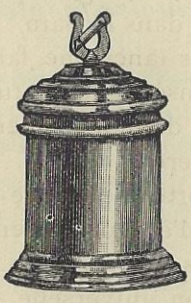
En effet, cette *Levure de grains viennoise* avait des propriétés bien avantageuses pour la panification : *couleur blanche, aucune amertume, fermentation moins prompte, mais plus sûre, et se renouvelant 3 et 4 fois jusque dans le four, conservation très longue même pendant les chaleurs de l'été.*

A partir de cette époque, la *Levure viennoise* commença à être employée dans les principales boulangeries de

digitized by food historian
Jim Chevallier

Paris, mais les frais de transport par grande vitesse auxquels elle était assujettie, étant très élevés, entravèrent longtemps sa vulgarisation.

Il fallut, pour rendre son emploi à peu près général, que la fabrication même de cette levure fût importée en France, ce qui eut lieu en 1874. A partir de cette époque, cette industrie prospéra avec rapidité et l'on compte aujourd'hui en France une dizaine d'usines produisant cette *Levure viennoise* qui est seule employée dans la fabrication des *pains de luxe*, dont traite ce manuel.



FARINES

Les farines à employer sont : *Farine de Gruau de Hongrie; farine de Seigle de Hongrie; farine de Gruau français; farine ordinaire française; farine de Maïs; farine de Gluten.*

Les farines dc Gruau de Hongrie ont un avantage inappréciable comme qualité et comme rendement en pain. De plus, leur mise en fermentation est moins active que celle des autres farines, ce qui permet, en les mélangeant, de ralentir la force de ferment pendant les grandes chaleurs.

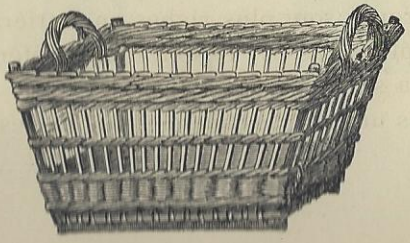
Dans ce genre de panification on n'emploie généralement que la farine de Gruau de Hongrie n° o (les numéros dans l'ordre croissant : 1, 2, 3, 4, 5, marquent l'infériorité de la qualité), selon les indications que nous donnons ci-dessous et aussi selon le pain qu'on fera. En outre, il faudra se rendre compte que certaines marques de farines de Gruau de Hongrie contiennent beaucoup plus de gluten que d'autres, ce qui leur donne plus de corps, tandis que d'autres marques sont plus riches en matières sucrées, ce qui les rend plus grasses. Il sera donc préférable, sans pourtant que cela soit indispensable, de ne pas employer exclusivement les unes ou les autres, mais de les mélanger par moitiés.

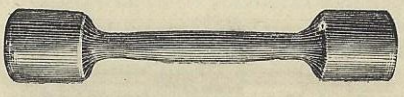
digitized by food historian
Jim Chevallier

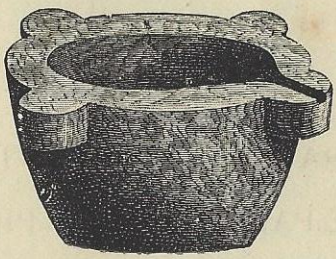
Pour la pâte à *croissants*, le Gruau de Hongrie n° o doit être employé absolument pur. Pour les pains de Gruau ou *pains riches*, on pourra faire un mélange de 2/3 de Gruau de Hongrie, et 1/3 de Gruau français. Mais, nous basant sur l'expérience acquise, nous conseillerons toujours, quand le *pain riche* pourra être vendu avantageusement, d'employer le Gruau de Hongrie n° o, absolument pur, aussi bien pour la pâte à *croissants* que pour la pâte à *pain riche*. Le résultat en sera de beaucoup supérieur.

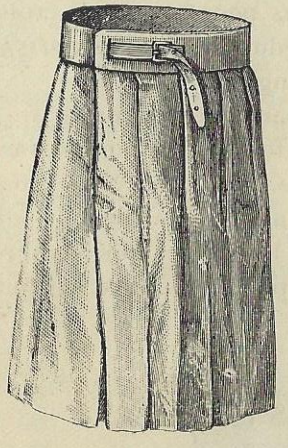
Pour la pâte à pain demi-Gruau ou *pain Allemand*, et pour celle à *pain Anglais*, on mélangera 3/4 de farine ordinaire française avec 1/4 de Gruau de Hongrie. Si le bas prix de vente de ces pains ne permet pas d'employer pour le mélange le Gruau de Hongrie n° o, on prendra un des numéros suivants, dont le prix, de même que la qualité, sera moindre. Mais, pour ces mélanges, c'est au boulanger lui-même qu'il appartient d'apprécier de quelles qualités et proportions il doit les combiner, car nul ne peut mieux que lui juger de ce qu'il doit faire à ce sujet pour soutenir ses intérêts. En effet, il est facile de comprendre que la diminution du prix du pain est le pire des moyens pour combattre la concurrence, tandis qu'il est sage et logique de donner avant tout au pain la meilleure qualité possible. C'est là une bonne et loyale concurrence.

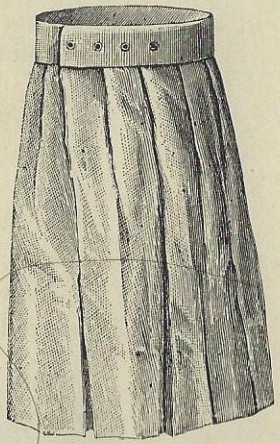
Pour les farines dont il n'a pas été question dans ce chapitre, nous renvoyons au suivant où elles seront traitées avec leur emploi respectif ; il en sera de même pour le mélange de la pomme de terre et de la farine dans le *pain anglais*.



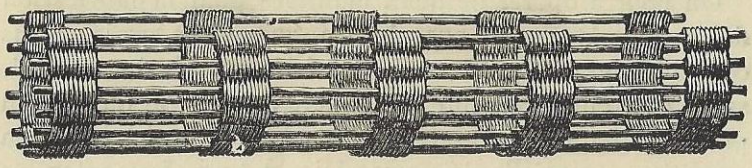








digitized by food historian
Jim Chevallier



digitized by food historian
Jim Chevallier

CHAPITRE DEUXIÈME

MODE DE TRAVAIL, DIFFÉRENTES FORMES DE PAIN, POIDS ET PRIX

Dans la *Panification viennoise*, la base de ferment étant la levure, point n'est donc besoin de levain de chef, levain de première, levain de seconde, et le levain de tout point se nommera *levain viennois* pour la pâte à croissants ; *pouliche* ou plutôt *poliche* (du mot anglais *polish*) pour les pains riche, allemand et anglais.

Nous supposerons ici le travail par un temps ordinaire ; il faudra donc, bien entendu, se conformer à la température et doser la levure en conséquence. Les bases que nous donnons dans ce manuel sont, comme nous l'avons dit dans l'avant-propos, pour le maître boulanger qui voudrait faire l'essai du genre viennois en petite quantité. Il faudra donc procéder graduellement.

PATE A CROISSANTS

Nous supposons que l'on veuille faire la quantité de deux litres de *pâte à croissants*.

On pourra opérer de deux manières pour la fabrication de cette pâte : soit avec levain, soit sans levain. Nous conseillerons de préférence de faire un levain, ce qui, selon notre appréciation personnelle, donnera un travail plus régulier et, partant, de plus beaux croissants, à la condition essentielle de ne pas laisser trop fermenter ce levain.

Voici la manière d'opérer : prendre le quart du lait à employer — (pour la pâte à croissants, le lait doit être, ainsi que pour la farine de Gruau de Hongrie n° 0, absolument pur de tout mélange) — c'est-à-dire un demi-litre que l'on fera tiédir ; délayer 50 grammes de levure et avec cette solution faire un pétrissage de la consistance d'une pâte douce. Déposer cette pâte ou levain dans un coin du pétrin en restreignant l'espace avec la planche à fontaine ; saupoudrer ledit levain avec une légère couche de farine. En 25 ou 30 minutes le travail de fermentation devra avoir produit son effet, ce que l'on remarquera facilement quand la force du ferment, rejetant la couche de farine déposée, formera des crevasses sur la surface du levain. — Il faudra bien observer ce développement et prendre le levain juste à point ; c'est là une connaissance que l'on acquiert aisément après plusieurs opérations. (Si le levain est trop prêt, on aura une pâte morveuse ; si le lait a été coulé trop chaud, les croissants seront gris.)

Couler alors sur le levain 1 litre 1/2 de lait ; ajouter 60 gr. de sel, soit 30 gr. par litre. (Dans la pâte à croissants, le sel s'emploie à plus forte dose à cause du beurre.) Faire une pâte bâtarde ; le pétrissage opéré, étaler sur la pâte étendue 250 gr. de beurre, soit 125 gr. par litre et replier la pâte sur elle-même de sorte que le beurre se trouve contenu intérieurement. Pour une plus grande quantité de pâte, on étalera le beurre en plusieurs couches, c'est-à-dire autant de fois la quantité de 250 grammes de beurre. Mettre la pâte sur une couche en toile ;

digitized by food historian Jim Chevallier

digitized by food historian
Jim Chevallier

l'exposer à la fraîcheur. Laisser fermenter de une heure et demie à deux heures, afin de laisser se produire la dilatation ou plutôt l'élasticité du corps de la pâte. Procéder alors à la tourne des croissants.

Si l'on veut éviter de faire un levain, prendre simplement les deux litres de lait à employer, froid en été, tiède en hiver ; y délayer 50 grammes de levure ; ajouter le sel et pétrir le tout. Étaler le beurre comme nous l'indiquons plus haut. Il faudra, en suivant ce procédé, laisser la pâte fermenter au moins trois heures.

En étalant le beurre comme nous l'indiquons, on aura toujours des croissants feuilletés. Si l'on veut obtenir des croissants dont le beurre ne soit pas apparent, il faudra mélanger le beurre en pétrissant.

Pour le dosage de la levure, nous engageons à apporter la plus grande attention, car si l'on met trop de levure, le beurre se fondra entièrement dans la pâte par suite de la fermentation trop rapide. Par un temps ordinaire, on augmentera la levure à raison de 10 grammes par litre au-dessus de 2 litres ; en hiver, la base de ferment sera de 100 grammes par 2 litres de coulage, et de 10 grammes par litre supplémentaire.

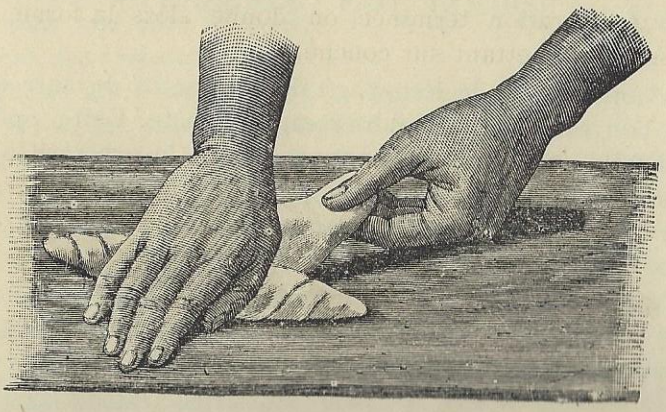
TOURNE DES CROISSANTS

Avant de faire le découpage de la quantité de morceaux que l'on veut faire, il faudra rompre la pâte. Cette opération faite, on découpera les morceaux de la grosseur jugée à propos. Les morceaux à cinq centimes pèsent généralement 40 grammes en pâte, et ceux à dix centimes 75 grammes.

Après avoir découpé et moulé autant de morceaux que l'on voudra faire de croissants, les laisser reposer quelques minutes, afin de faciliter l'allongement au rouleau. Les

dits morceaux allongés, on procèdera ainsi qu'il suit à l'opération de la tourne de chacun d'eux.

Prendre le morceau aux deux extrémités, l'une avec la main droite, l'autre avec la main gauche qui, servant de soutien, restera immobile (la main droite tenue en avant, la gauche en arrière).

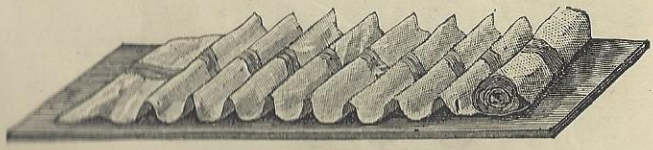


digitized by food historian Jim Chevallier

digitized by food historian
Jim Chevallier

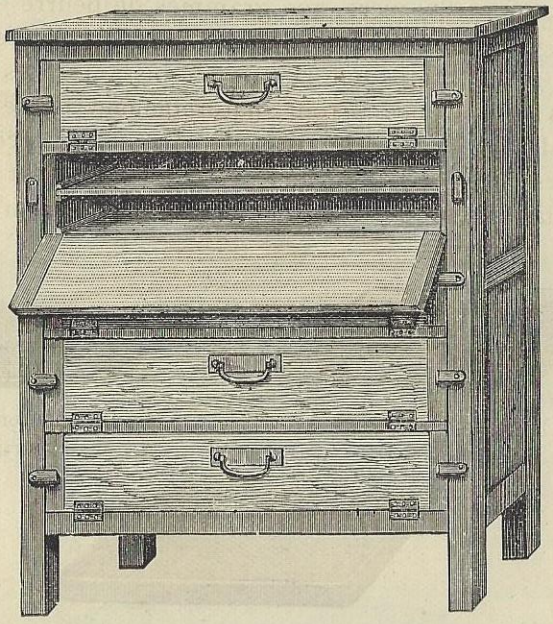
Plier légèrement l'extrémité tenue par la main droite et faire rouler avec une légère pression de la paume de cette main vers l'extrémité tenue de la main gauche. La pâte étant très élastique, il faut nécessairement, en donnant la pression de la paume, faire un mouvement de va-et-vient en roulant le morceau de pâte afin de l'étendre à la longueur voulue.

Cette opération terminée, on donne alors la forme de croissant en mettant sur couche.



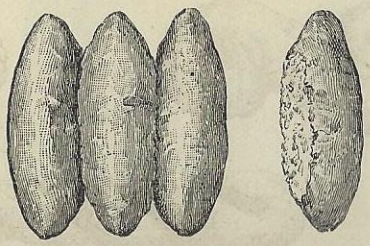
Couches en toile.

digitized by food historian Jim Chevallier



Meuble à couches *appelé* Couche à petits pains.

BRIOCHE MILANAISE OU FOUGASSE



On se sert de la pâte à croissants avant le mélange avec le beurre pour faire la *Brioche Milanaise* ou *Fougasse.*

digitized by food historian
Jim Chevallier

Pour ce travail, on prendra deux livres de pâte ; ajouter 50 grammes de sucre, 100 grammes de beurre et un peu d'eau de fleurs d'oranger ; pétrir le tout et laisser fermenter le même temps que la pâte à croissants. Les morceaux à 5 et 10 centimes seront naturellement d'une grosseur moindre que celle des croissants. Les dits morceaux moulés, les allonger légèrement avec les mains et les poser sur plaque les uns à côté des autres, de façon qu'ils se touchent.

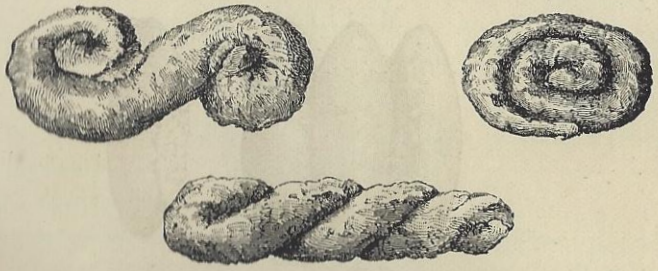
Plaque rectangulaire à petits bords.

Plaque ronde, dite tourtière.

Plaque rectangulaire à bords relevés.

Après la cuisson, les morceaux restant adhérents, on ne les détachera qu'au fur et à mesure de la vente.

BRIOCHE VIENNOISE



Pour la *Brioche Viennoise* on délaiera dans un litre

digitized by food historian Jim Chevallier

de lait 50 grammes de levure ; ajouter 3 œufs, 30 grammes de sel, 20 grammes de sucre et 200 grammes de beurre. Pétrir et laisser fermenter deux heures. On ne fait que des morceaux à dix centimes (55 grammes en pâte) et au-dessus. On tourne en donnant différentes formes soit sur plaque, soit dans des moules spéciaux. Après la cuisson, on saupoudre avec du sucre, ce qui est plus flatteur à l'œil. La *Brioche Viennoise* se vend à raison de un franc la livre. On peut y ajouter des raisins de Corinthe ou de Malaga.

SANDWICHS

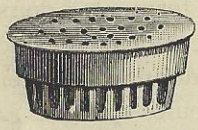
On fait les *Pains à Jambon* ou *Sandwichs,* soit avec la pâte à croissants, soit avec celle à brioche viennoise, à la volonté du client, et même avec la pâte à pain riche. Ces pains ne se font qu'à 5 centimes et pèsent 25 grammes en pâte. On donne la forme ovale en allongeant pour la mise sur plaque. La moulure devra être dessous.

MEFFINE

Prendre un morceau de pâte un peu plus gros qu'un

digitized by food historian
Jim Chevallier

croissant à dix centimes ; le mouler et le déposer dans un moule spécial.



On peut faire ce pain en pâte à croissants en mélangeant un œuf avec la quantité de pâte pour cinq Meffines. Ce pain se vend quinze centimes.

Tous les pains au beurre devront, bien entendu, avoir acquis leur degré d'apprêt avant la mise au four.

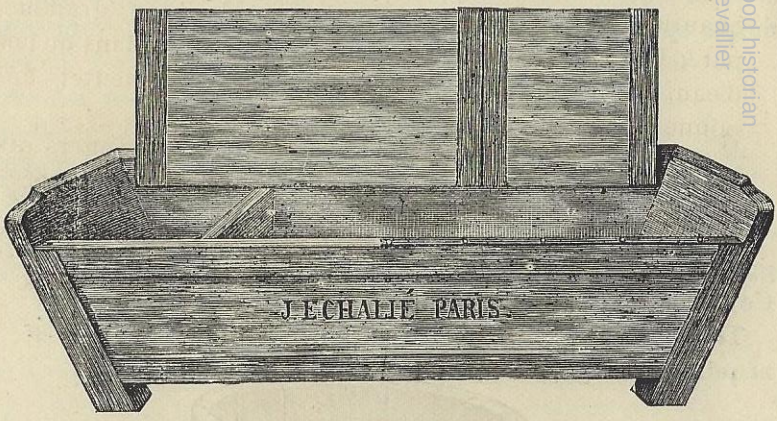
PAIN DE GRUAU OU PAIN RICHE

Avec le *pain riche* nous entrons dans la description de la *panification viennoise* proprement dite. Dans ce travail, la fondation se nomme *poliche*. A l'encontre du levain à croissants, la *poliche* est liquide, c'est-à-dire à l'état de bouillie et doit avoir atteint son point extrême de fermentation.

Voici comment on procédera :

Nous supposons la quantité de quatre litres — (pour le pain riche, 3 litres d'eau et un litre de lait) — que l'on voudra employer pour cette pâte.

digitized by food historian Jim Chevallier



Pétrin et sa planche à fontaine.

Avec la *planche à fontaine*, on réservera l'espace jugé nécessaire dans le pétrin, en ayant soin de bien fixer la dite planche avec la farine afin d'éviter l'échappement du liquide versé. Dans cet espace on mettra 1 k. 500 de farine, on délaiera 50 grammes de levure dans les 4 litres du liquide (tiède selon la température) ; on versera cette solution sur la farine.

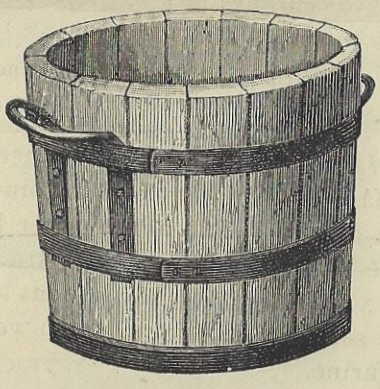
Coupe-pâte.

Bien mélanger le tout. Cette opération faite, nettoyer les parois de la fontaine avec le coupe-pâte et laisser fermenter en abaissant la planche du pétrin. Cette *poliche* doit être arrivée à son point extrême de fermentation au bout de 3 heures environ, ce que l'on reconnaît quand la ladite *poliche*, retombant d'elle-même, laisse une trace aux parois de la *fontaine*. On pétrit alors en prenant la

digitized by food historian
Jim Chevallier

quantité de sel nécessaire, c'est-à-dire 85 à 90 grammes par 4 litres de coulage que l'on fera dissoudre dans un peu d'eau. Faire une pâte bâtarde et laisser fermenter une bonne demi-heure.

Nous conseillons volontiers aux maîtres boulangers qui feront l'essai de cette panification, et dont le pétrin servirait exclusivement au pétrissage du *gros pain*, de se procurer un *seau* ou *baquet à poliche* dans lequel on fera l'opération identiquement comme celle décrite ci-dessus.



Baquet à poliche.

Pour le pétrissage, on versera alors le contenu du baquet dans le pétrin. Dans ce cas, nous ne saurions trop insister sur la propreté avec laquelle on doit entretenir le *baquet à poliche* ; chaque fois qu'il a été vidé, il doit être rincé afin qu'il n'y reste aucun résidu.

La base de ferment est, en été, de 50 grammes de levure par quatre litres de liquide ; 5 grammes en plus par chaque litre supplémentaire.

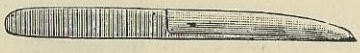
digitized by food historian Jim Chevallier

PAINS DE GRUAU DE TOUS MODÈLES

On fait avec la pâte de Gruau des pains de tous poids, de toutes longueurs et de toutes formes, servant à divers usages, soit pour potage, dessert, dîner ou souper, et vendus à raison de 50 centimes la livre de pâte. On pèsera les pains de deux livres à 800 grammes de pâte, ceux d'une livre et demie à 600 grammes et ceux d'une livre à 400 grammes.

Les pains de 10 centimes pèseront de 100 à 105 grammes et ceux de 5 centimes de 55 à 60 grammes.

Couteau viennois à 2 tranchants.



Lame pointue à 1 tranchant.

Lame ronde à 1 tranchant.

On donne les coups de lame très rapprochés les uns des autres aux pains de gruau destinés à être coupés, ce qui donne plus de cachet et un aspect plus fini.

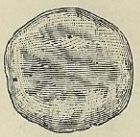
AUTRICHIEN OU EMPEREUR

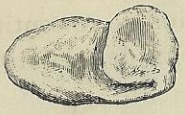
Le pain nommé *Empereur* (d'un mot autrichien imparfaitement traduit), dont la figure forme une rosace à

digitized by food historian
Jim Chevallier

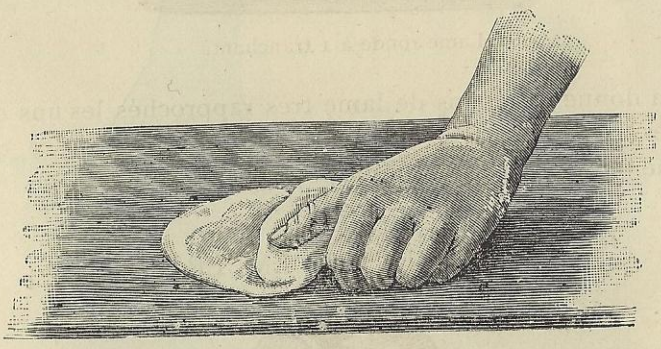
cinq branches, est le plus difficultueux à tourner et exige une grande application et un soin tout particulier.

Mouler d'abord la quantité de morceaux destinés à la tourne. On ne fait généralement ces pains que de 5, 10 et 15 centimes. Laisser dilater ces morceaux au moins un quart d'heure. Employer la farine de seigle blanc pour faciliter la tourne et exciter la grigne. Prendre alors chaque morceau de la manière suivante :





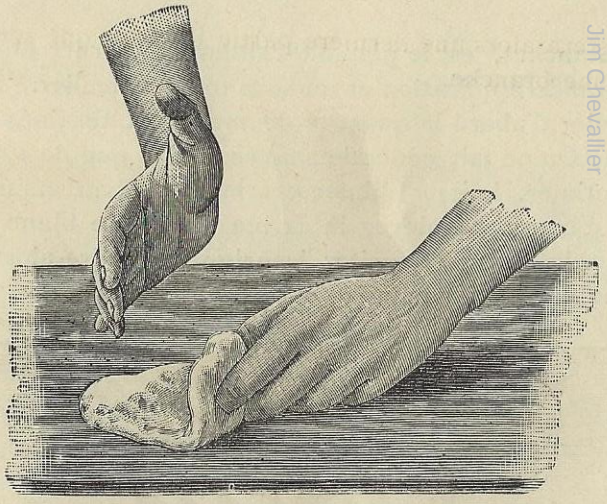
Avec la main gauche, l'aplatir légèrement et avec la main droite le replier d'un quart environ.



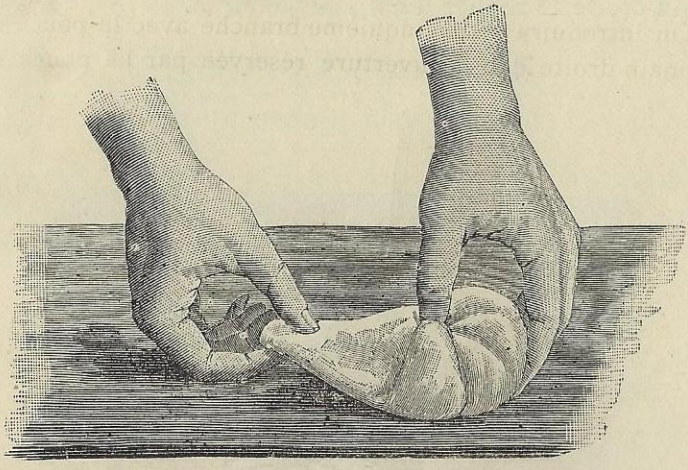
Dans le milieu de cette partie écornée, poser le pouce de la main gauche *qui restera immobile jusqu'à la fin de l'opération.*

Ramener alors contre le dit pouce, et ce avec la main droite, une partie de pâte qui formera la première bran-

digitized by food historian
Jim Chevallier



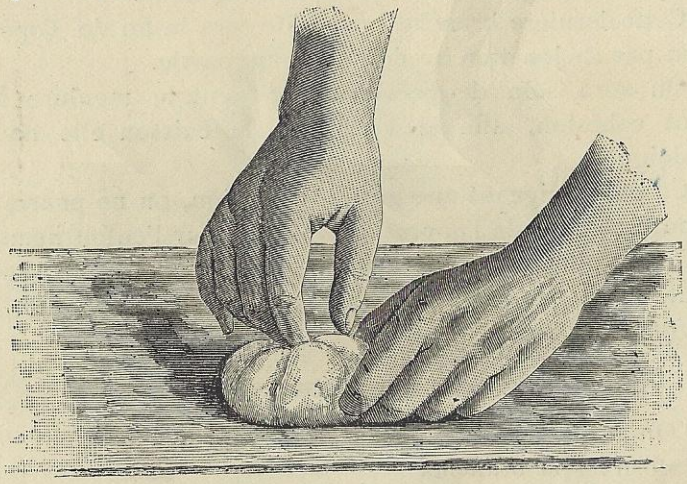
che. On aura soin de presser avec le coupant de cette main afin de fixer la branche.



Pour la deuxième branche, on prendra à nouveau une partie de pâte avec la main droite et on fixera cette deuxième branche comme la première. Cette opération se fera encore deux fois pour former quatre branches.

digitized by food historian
Jim Chevallier

Il restera alors une dernière partie de pâte qui sera la cinquième branche.



On introduira cette cinquième branche avec le pouce de la main droite dans l'ouverture réservée par le pouce de

la main gauche ; et c'est à ce moment seulement que se trouvera dégagé le pouce de la main gauche.

Cette dernière branche introduite sera la fin de l'opération par sa jonction avec la première partie.

On aura soin de presser légèrement la moulure faisant cohésion, afin d'éviter qu'à la cuisson elle ne se disjoigne.

Ce pain exigeant une grande attention, on ne pourra se rendre compte de l'apprêt nécessaire pour l'enfournement qu'après plusieurs expériences. S'il n'a pas l'apprêt suffisant, la *grigne* sera irrégulière ; s'il a trop d'apprêt, la *grigne* sera nulle.

JOCKO OU TIRE-BOUCHON

De même que pour l'*Empereur*, mouler et laisser reposer les morceaux de la grosseur voulue. Ce pain se fait simplement en allongeant le morceau de pâte à une longueur déterminée et à la fantaisie du client. On met ce pain sur couche, moulure dessus. Au moment de l'enfournement, le retourner sur la couche et donner les coups de lame.

digitized by food'historian
Jim Chevallier

digitized by food historian
Jim Chevallier

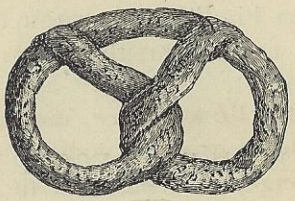
GALETTE

Aplatir au rouleau chaque morceau et poser sur une couche saupoudrée de farine.

NAVETTE

Morceau de pâte allongé et fendu dans sa longueur.

BRETZEL ET PAIN SALÉ



Pour la tourne du Bretzel voir la figure.

Avant l'enfournement, humecter légèrement ce pain avec la brosse à dorer et fixer dessus un mélange de sel et de graine d'anis, ou de cumin, si l'on peut s'en procurer.

Le pain salé se tourne comme le croissant, mais conserve la forme allongée. On fixe le sel comme pour le Bretzel.

Ces pains sont très goûtés des amateurs de bière.

PAIN AU PAVOT

Sorte de natte sur laquelle on fixe de la graine de pavot en opérant comme ci-dessus.

BOULE LISSE

Comme son nom l'indique, morceau de pâte moulé en boule. Mettre sur couche, moulure dessus. Laisser prendre beaucoup d'apprêt.

BOULE A DESSERT

Ce pain que l'on sert au dessert pèse 35 à 40 grammes

digitized by food historian Jim Chevallier

digitized by food historian
Jim Chevallier

en pâte. Mettre sur couche, moulure dessus, et poser sur plaque pour la cuisson.

Laisser prendre beaucoup d'apprêt.

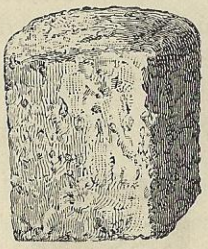
BILLES A POTAGE OU PROFITEROLLES

Ces billes remplacent dans le potage la flûte à soupe. Avec 25 grammes de pâte on fait environ dix billes. Laisser prendre beaucoup d'apprêt. Vendre au poids, à raison de 2 fr. 50 le demi-kilog.

BAGUETTE OU PAIN ITALIEN

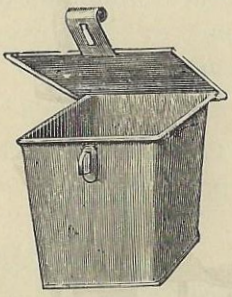
Morceau de pâte extrêmement aminci, du poids de 25 grammes de pâte. Vendu 5 centimes le pain.

PAIN DE MIE



Morceau de pâte tourné en boule et enfermé dans un moule spécial.

digitized by food historian Jim Chevallier



Moule à pain de mie.

Le pain de 250 grammes en pâte est vendu 50 centimes ; de 800 grammes, vendu 1 franc ; de 1 k. 700 grammes, vendu 2 francs.

Les pains de mie servent à la confection de Sandwichs plats et aussi à de certains mets en pâtisserie.

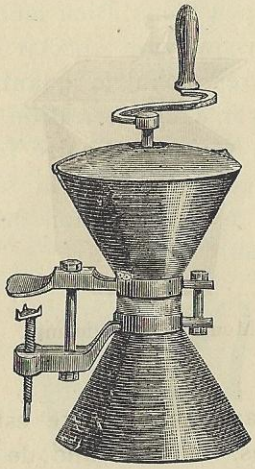
Pour tous les petits pains de gruau destinés à être coupés et mis à nu sur la pelle, nous recommandons à l'ouvrier, quand ces petits pains auront obtenu l'apprêt nécessaire, de les exposer à l'air frais qui, en leur donnant une légère croûte, facilitera le travail de la coupe et celui de l'enfournement.

CHAPELURE BLANCHE

Pour faire cette chapelure, on emploie la mie des pains de Gruau rassis (la croûte est utilisée pour la chapelure brune). Couper la mie en petits morceaux carrés. Faire bien sécher et moudre ensuite.

Se vend 1 franc 20 le demi-kilog.

digitized by food historian
Jim Chevallier



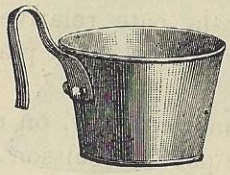
Moulin à chapelure.

PAIN DEMI-GRUAU OU PAIN ALLEMAND

La préparation du pain *allemand* est absolument semblable à celle du pain *riche*, c'est-à-dire qu'il faut faire une *poliche*, soit dans un seau, soit dans un espace réservé dans le pétrin. Cependant, nous indiquons un moyen à employer qui engagera les plus irrésolus, c'est-à-dire ceux-là même qui éviteraient l'essai de ce genre de panification, dans la crainte d'être forcés de le faire en trop grande quantité. On pourra, au moyen d'une seule poliche, faire à la fois le pain *riche* ou le pain *allemand* en procédant de la façon suivante :

Nous supposons la quantité de quatre litres pour les deux genres de pain. On fera cette poliche avec la farine de Gruau n° o, comme nous l'avons décrite au paragraphe concernant le pain *riche*, et quand cette poliche aura acquis le degré d'apprêt nécessaire, on coulera le sel en le

dissolvant dans un peu d'eau. Bien mélanger le tout. Prendre alors avec le bassin (vase spécial à la boulangerie contenant quatre litres d'eau) la quantité de poliche que l'on voudra employer à la fabrication du pain *allemand* et pétrir avec de la farine ordinaire française. Le reste de la poliche sera pétri avec de la farine de Gruau de Hongrie et servira à la confection du pain *riche* et des petits pains de Gruau.



Bassin de 4 litres.

Ceci bien compris, nous allons traiter la façon de travailler exclusivement le pain *allemand*, en admettant que l'on sera appelé à le fabriquer en quantité suffisante. Nous indiquerons dans quelle proportion il faudra mélanger le lait et la farine de Gruau de Hongrie, et l'attention à apporter dans le dosage de la levure, afin d'éviter de manquer cette panification pendant les grandes chaleurs de l'été, ce qui arriverait inévitablement si l'on employait la levure à dose égale par une température basse et par une température élevée.

La *poliche* se fera toujours avec de la farine ordinaire; ce n'est qu'au moment du pétrissage que l'on mélangera la farine de Gruau de Hongrie; il faudra sensiblement diminuer la dose de levure et *couler* l'eau plus fraîche que pour la poliche du pain riche, ce que nous allons essayer d'indiquer le plus exactement possible. Cependant nous ferons remarquer que l'expérience s'acquiert assez rapidement si l'on observe attentivement le travail.

Donc, par les grandes chaleurs, *couler* l'eau aussi fraî-

digitized by food historian Jim Chevallier

digitized by food historian
Jim Chevallier

che que possible et doser la levure de façon que la *poliche* arrive à son point extrême de fermentation juste au moment voulu, c'est-à-dire selon les données que nous établissons au tableau ci-dessous.

On diminuera encore la force du ferment (en termes techniques : on rafraîchira encore la poliche) au moment du pétrissage, en ajoutant au sel nécessaire trois litres d'eau absolument fraîche pour la quantité de vingt litres de poliche. Dans ce cas, la force du ferment étant très amoindrie, il faudra pétrir la pâte relativement ferme, car si elle était trop douce, le pain serait plat et ne se dilaterait pas à la cuisson.

Dans la panification *viennoise*, on ne fait généralement qu'un seul chauffage pour la cuisson de plusieurs pavés (ou fournées) et les premiers pains tournés étant suffisamment prêts au moment de l'enfournement, les pains suivants auront naturellement trop d'apprêt. Il faut donc éviter cela et ménager le ferment. Les pains destinés à être enfournés les premiers seront approchés du four et recouverts d'une ou plusieurs *couches en toile* selon le volume de la *pile*, afin d'éviter que les pains ne forment croûte avant d'avoir pris leur plein développement.

BASES DU TRAVAIL

Par les grandes chaleurs, la dose de levure sera la même pour vingt litres ou cinquante litres de coulage.

Par conséquent, la poliche, pour arriver à son point d'apprêt nécessaire, mettra d'autant plus de temps que la température sera moins élevée.

Base de ferment : 100 grammes levure.

digitized by food historian Jim Chevallier

La poliche de 20 litres sera prête au bout de 3 heures.

»	30	»	»	»	4	»
»	40	»	»	»	5	»
»	50	»	»	»	6	»

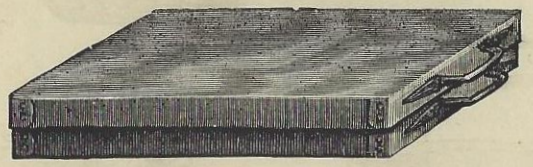
Nous arrêtons là cette échelle et nous conseillons au maître boulanger qui atteindra cette quantité à prendre un ouvrier spécial.

En hiver, on coulera plus chaud et la base de ferment sera 150 grammes levure.

On fait également les pains allemands de tous poids. Au cours ordinaire de la farine, le pain d'une livre pesé à 400 grammes en pâte sera vendu 30 centimes.

PAIN ANGLAIS

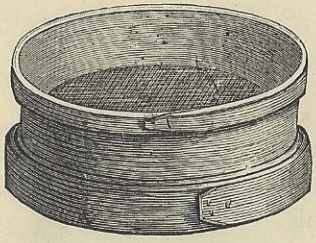
Le pain *anglais* ne diffère du pain *allemand* que par l'addition de la pomme de terre. Prendre des pommes de terre très farineuses que l'on aura eu soin de bien laver avant d'en faire la cuisson. Cuire à la vapeur d'eau, ou au four dans des boîtes en tôle spéciales.



Boite à cuire les pommes de terre.

Après la cuisson, les écraser dans un récipient quelconque en y ajoutant de l'eau tiède, ce qui formera une sorte de purée qu'on passera ensuite au tamis afin d'en exclure la pelure.

digitized by food historian
Jim Chevallier



Tamis à pommes de terre.

Cette opération faite, se servir aussitôt de cette purée en la mélangeant à l'eau et à la farine destinées à la poliche.

Comme proportion, nous indiquerons 500 grammes de pommes de terre pour cinq litres de coulage.

La base de ferment sera identique à celle du pain *allemand.*

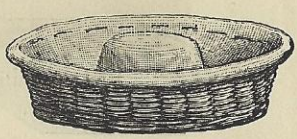
La pâte du pain *anglais* doit être bien soutenue et *jeune* d'apprêt à la mise au four.

On fait des pains de tous poids, soit en moules, soit en bannetons.

(Voir *Pain de mie*).

Banneton long.

Banneton rond.

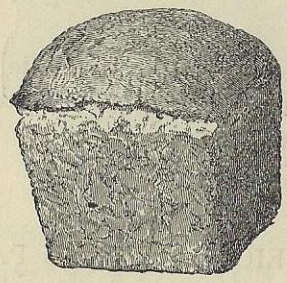


Banneton à couronne.

Le pain *anglais* est vendu le même prix que le pain *allemand.*

digitized by food historian
Jim Chevallier

PAIN DE SON

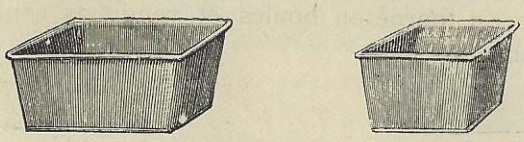


Ce pain ne se faisant généralement qu'en petite quantité, on emploiera, pour faire le pétrissage de la pâte, de la *poliche* de pain *riche* arrivée à son point d'apprêt. On ajoutera un peu de sel en mélangeant avec de la *boulange* ou même du *son pur*, à la condition de prendre un peu de farine afin de donner du corps à la pâte.

On peut aussi faire cette pâte en délayant quelques grammes de levure dans la quantité d'eau voulue. Ajouter le sel, la farine et le son, et pétrir le tout.

Laisser fermenter au moins une heure, en ayant soin de tenir la pâte à l'abri de l'air. Rompre alors la pâte et laisser pointer avant de peser les pains.

Ce pain est tourné en boule et posé dans des moules carrés.



Moules à pain de son.

Le pain de 20 centimes est pesé à 200 grammes de pâte ; celui de 30 centimes à 300 grammes.

digitized by food historian
Jim Chevallier

PAIN DE MAÏS OU PAIN TURC

Le pétrissage, semblable au pain de *son*. Le pain est tourné en boule et posé sur couche en toile. Il est vendu à raison de 25 centimes les 400 grammes de pâte.

PAIN DE SEIGLE NOIR OU PAIN RUSSE

Le pétrissage, semblable aux pains de *son* et *maïs*. On pourra faire cependant un travail spécial: Douze heures environ avant le pétrissage, c'est-à-dire la veille, délayer quelques grammes de levure dans un peu d'eau et faire un levain très doux. Le lendemain, délayer encore de la levure dans les trois quarts de la quantité d'eau que l'on destine à la pâte et couler sur le premier levain, de façon à faire un nouveau levain de la consistance d'une pâte douce. Ce levain sera prêt au bout de quarante-cinq minutes environ. Couler alors le quart d'eau restant en ajoutant le sel.

Mélanger un peu de farine de gruau pour le pétrissage. Laisser fermenter la pâte une heure.

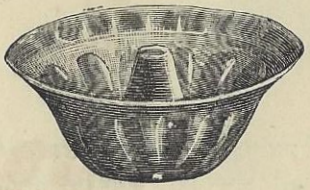
Pour 3 litres de levain, on emploiera de 40 à 50 grammes de levure.

Ce pain est tourné en boules et vendu 25 centimes les 400 grammes de pâte.

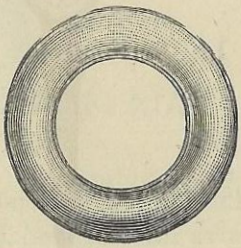
PAIN DE GLUTEN

Délayer quelques grammes de levure dans la quantité d'eau voulue et mélanger avec la farine de Gluten. Au

bout d'une heure, rompre la pâte. Tourner les pains de forme allongée, saupoudrer les bannetons avec de la farine de maïs. Laisser prendre beaucoup d'apprêt en exposant à l'air chaud. Le pain de 25 centimes est pesé à 100 grammes de pâte.



Moule à kugelhopf.

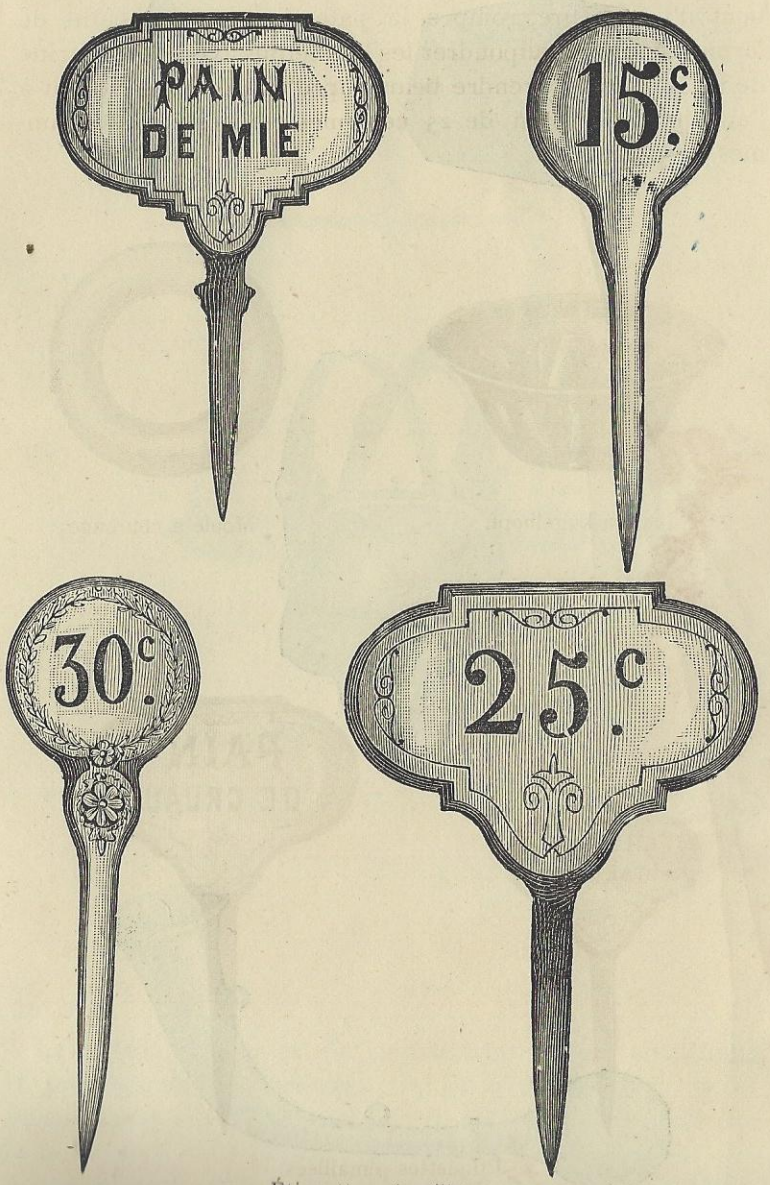


Moule à couronne.

Étiquettes émaillées.

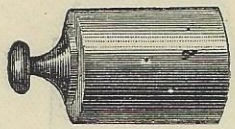
digitized by food historian
Jim Chevallier

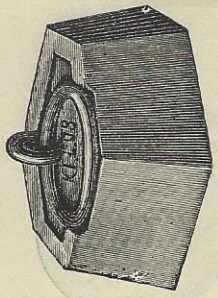
digitized by food historian
Jim Chevallier

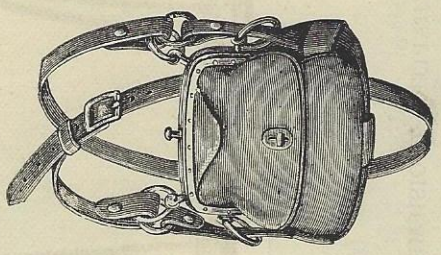


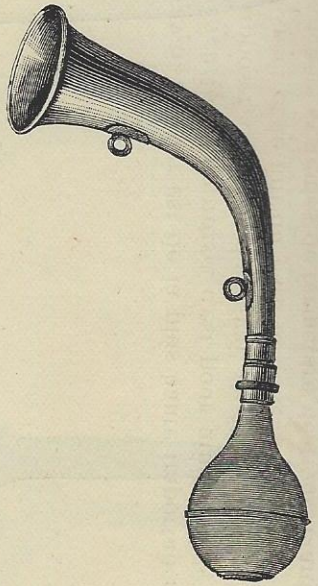
Étiquettes émaillées.

digitized by food historian
Jim Chevallier

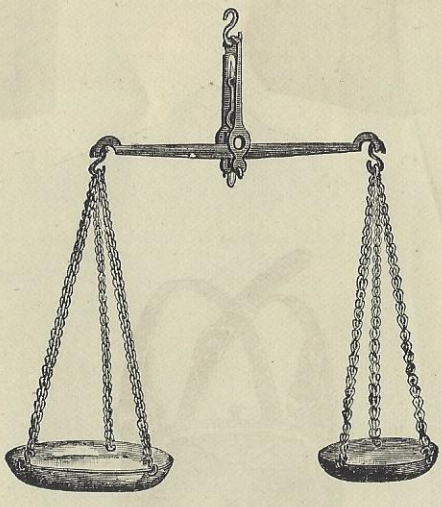








digitized by food historian
Jim Chevallier



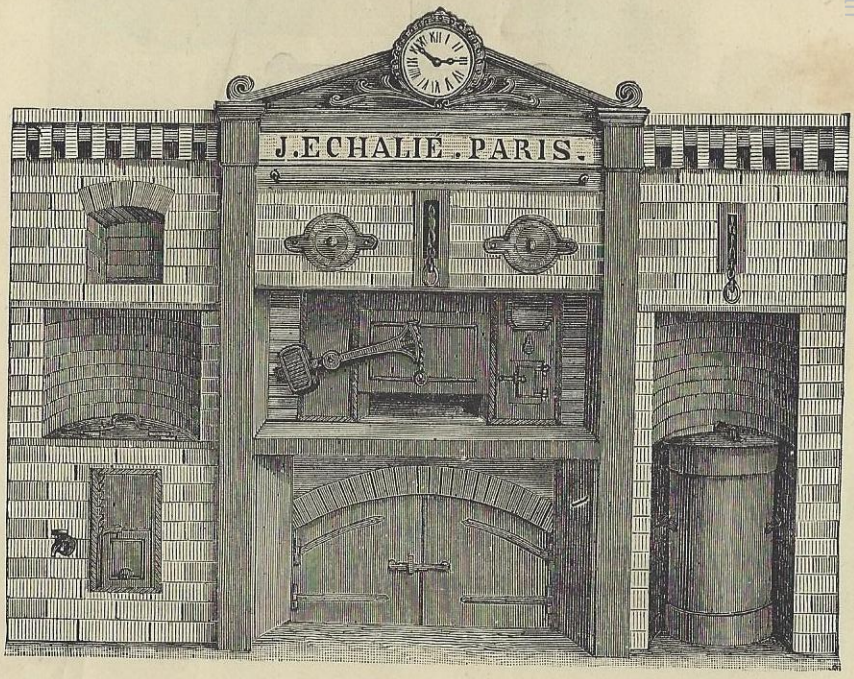
CHAPITRE TROISIÈME

FOUR ET ACCESSOIRES

Le travail au four est de la plus haute importance dans la *panification viennoise*, c'est pour ainsi dire le point final à apposer, car c'est du travail au four que dépendront le bel-aspect et le fini du pain de luxe.

Les anciens systèmes de fermeture des fours étant abso-

lument défectueux pour *la cuisson viennoise*, nous allons indiquer les améliorations à y apporter.

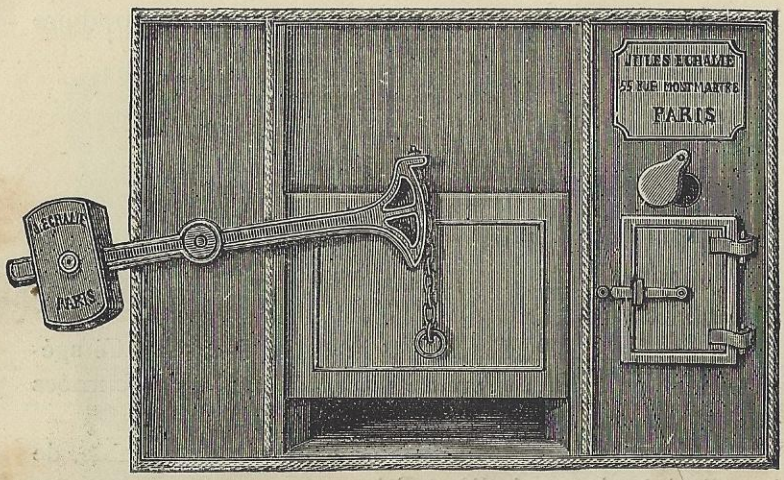


Façade de Four viennois.

Nul n'ignore que, pour ce genre de panification, le pain doit être imprégné de buée à la mise au four. Il faut, en conséquence, avoir un bouchoir fermant hermétiquement, afin de permettre l'introduction de la buée avant l'enfournement et sa conservation pendant l'enfournement. Nous engageons donc le maître boulanger à faire le sacrifice de la pose d'une bouche dite *viennoise*, car, sans elle, il n'obtiendrait pas de bons résultats.

digitized by food historian Jim Chevallier

digitized by food historian
Jim Chevallier



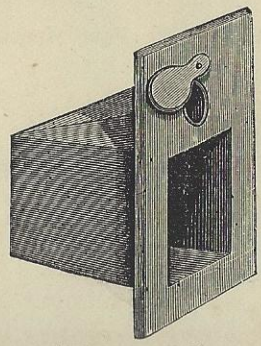
Bouche viennoise.

Cette bouche a deux avantages très appréciables :

1° La fermeture complète du bouchoir évitant l'échappement de la buée ;

2° L'ouverture pratiquée dans ce bouchoir et dans

Bec de gaz, dit crapaud, pour éclairer le four.



Lanterne viennoise pouvant s'adapter sur le côté de toutes les bouches.

digitized by food historian Jim Chevallier

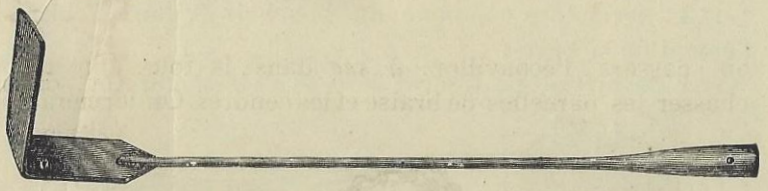
laquelle est adaptée une lanterne où l'on peut introduire un bec de gaz ou une lampe pour éclairer le four.

ÉCOUVILLONNAGE

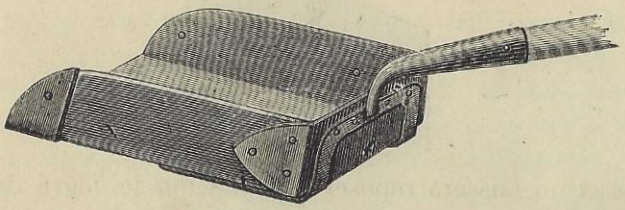
Il est de toute nécessité d'entretenir une extrême propreté à l'intérieur du four.

Supposons le chauffage au bois et le four chauffé spécialement pour la cuisson de plusieurs pavés ou fournées de *pain viennois*.

Après avoir retiré les braises au moyen du rouable, de la pelle à braise et de l'étouffoir,

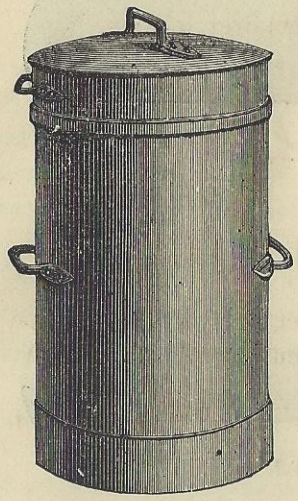


Rouable

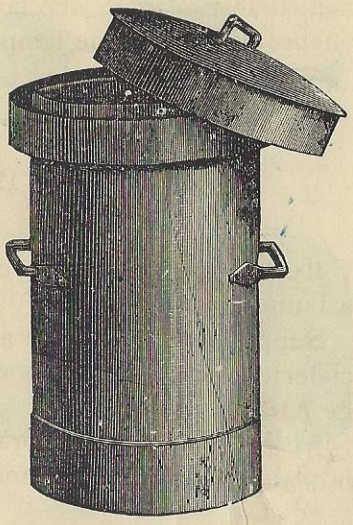


Pelle à braise.

digitized by food historian
Jim Chevallier

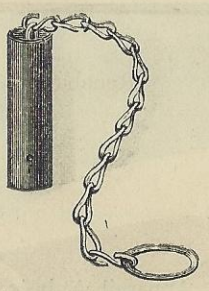


Étouffoir ordinaire.



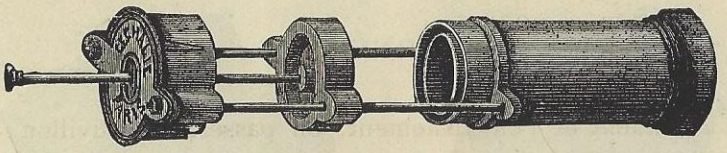
Étouffoir à gorge.

on passera l'écouvillon *à sec* dans le four afin d'en chasser les parcelles de braise et les cendres. On fermera les

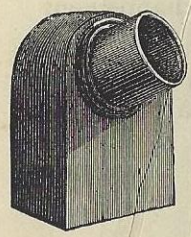


Écouvillon.

ouras et on laissera reposer le four selon le degré de chaleur qui sera naturellement proportionné à la quantité de pain à cuire.



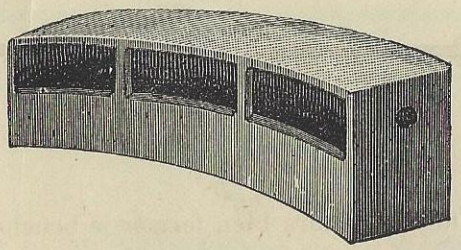
Oura de façade.



Oura de chapelle.

Conduit de oura.

A défaut d'appareil à buée établi dans les pieds-droits du four, on pourra introduire au fond du four, après avoir



Appareil à buée.

fermé les ouras, un récipient quelconque contenant de l'eau chaude, laquelle, se transformant en vapeur par son ébullition, formera la buée artificielle nécessaire.

digitized by food historian Jim Chevallier

digitized by food historian
Jim Chevallier

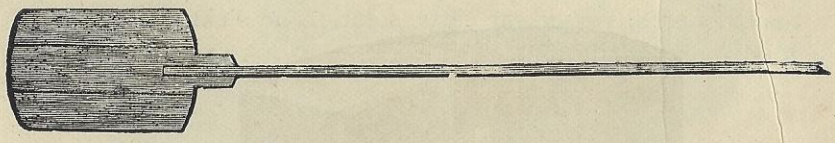
ENFOURNEMENT

Au moment de l'enfournement, on passera l'écouvillon mouillé dans le four, en ayant soin de tenir le bouchoir baissé sur le manche à écouvillon de façon à pouvoir manœuvrer, afin d'éviter autant que possible l'échappement de la buée.

Cependant, si le four avait été chauffé plus qu'il ne convient, on pourra passer l'écouvillon mouillé à plusieurs reprises pour diminuer la trop grande chaleur. Cette opération terminée, refermer le bouchoir, ouvrir la lanterne et y introduire le bec de gaz ou la lampe.

On pourra, en outre, si le récipient destiné à la production de la buée n'en avait pas fait suffisamment, jeter de l'eau sur l'âtre du four avec un objet creux quelconque. (On se sert ordinairement d'une petite boîte en fer blanc.)

En enfournant, on aura soin de ne lever le bouchoir, au passage de la pelle, que de l'espace nécessaire à la vue de



Pelle viennoise.

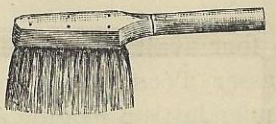
l'intérieur du four. Il faudra bien fermer le bouchoir après chaque pelletée enfournée.

DÉFOURNEMENT

Pour le défournememt, on fermera également le bouchoir après chaque pelletée sortie du four. A ce moment, le four

étant rempli, il faudra faire alterner l'enfournement et le défournement, c'est-à-dire aussitôt que la place laissée vide par les pains défournés le permettra, on introduira les pains restant à cuire.

Les pains à dorer seront humectés, à la sortie du four, avec une brosse spéciale, dite brosse à dorer, que l'on trem-



Brosse à dorer.

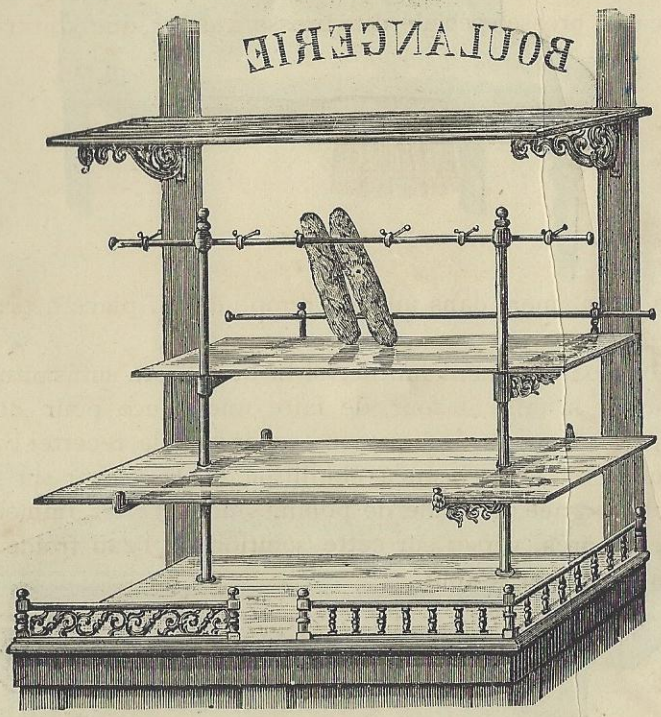
pera simplement dans un vase rempli d'eau, placé à proximité.

Il est parfaitement inutile, si la buée a été suffisante au début de la mise au four, de faire une sauce pour dorer les pains. Nous en indiquerons cependant la recette: Faire chauffer de l'eau jusqu'à ébullition et la verser sur une petite poignée de fécule de pommes de terre, et, immédiatement après, verser sur cette solution de l'eau froide. — Bien mélanger le tout.

La Fère. — Imp. Bayen, rue de la République, 32.

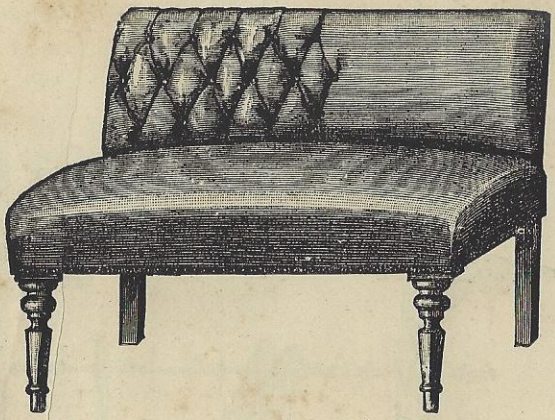
digitized by food historian Jim Chevallier

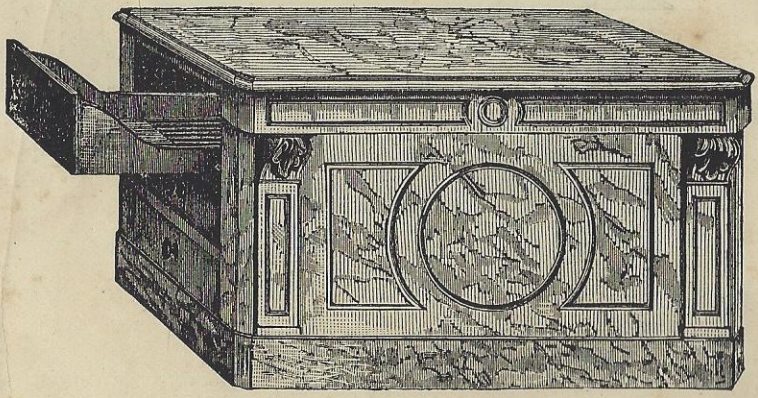
digitized by food historian
Jim Chevallier



ÉTALAGE DE DEVANTURE

digitized by food historian
Jim Chevallier





Pour tout ce qui concerne leur profession, MM. les
BOULANGERS
BOULANGERS-PATISSIERS
PATISSIERS
PATISSIERS-CUISINIERS
peuvent s'adresser en toute confiance à la Maison

55
RUE
Montmartre
PARIS

JULES
ÉCHALIÉ

APPROVISIONNEMENT GÉNÉRAL
DE LA
BOULANGERIE ✣ PATISSERIE
Dépot-Succursale de la Maison DAMERVAL frères

Adresse télégraphique :
ÉCHALIÉ, Paris

TÉLÉPHONE

digitized by food historian
Jim Chevallier